

Barra de Avena de Arndano Rojo y Manzana

Clasificación: ★★ ★

Sirve: 96 Porciones

96 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Harina para todo uso	2 lb 9 oz	2 1/2 cuarto gl (10 tazas)
Copos de Avena	2 lb 6 oz	1 gl (15 1/4 tazas)
Sal	2 oz	3 Cdas
Polvo de hornear		1 Cda + 2 cdta
azúcar morena	4lb 7 oz	2 1/2 cuarto gl (10 tazas)
Compota de Manzana, sin azúcar	1 lb 7 oz	2 1/2 tazas
Margarina, blanda	10 oz	1 1/4 taza
Jugo de manzana, sin dulce	2 lb 12 oz	1 1/4 cuarto gl (5 tazas)
Manzanas, peladas, sin el centro y cortadas en cuadritos	2 lb 11 oz	2 1/2 cuarto gl (10 tazas)

secos		cuarto gl (10 tazas)
Canela molida	1/2 oz	1 Cda + 2 cdta

Preparación

1. Mezcle, en un tazón grande, la harina, avena, sal y el polvo de hornear hasta que estén homogenizados. Póngalo de un lado.
2. Ponga el azúcar morena, compota de manzana y la margarina en el tazón de mezclar.
3. Use el accesorio de paleta de la batidora a velocidad media hasta que este suave. Raspe las paredes del tazón.
4. Agregue la mezcla de la harina.
5. Mezcle a velocidad baja de 30 a 60 segundos hasta que se desmigaje.
6. Presione la mitad de la masa preparada en la parte inferior de una bandeja de hornear de 16" x 24"; guarde la otra mitad.
7. Hornee a 350°F por 15 minutos.
8. Ponga el jugo de manzana, las manzanas, arándanos rojos y la canela en una olla grande.
9. Remójelo por 30 minutos.
0. Póngalo a hervir, revolviéndole ocasionalmente.
1. Hierva de 5 a 10 minutos hasta que ablande y que la mayoría del líquido sea absorbido, revolviéndolo ocasionalmente.
2. Vierta la fruta caliente sobre la corteza.
3. Ponga la otra mitad de la masa de corteza guardada sobre la fruta.
4. Hornee a 350°F de 30 a 40 minutos hasta que dore.